

Orientaliska räkor

Härliga smakmöten mellan, räkor, chili, vitlök, kokos och koriander! Gott till ris eller nudlar.



Ingredienser, 4 portioner

- 1 kg räkor
- 1 mango
- 1 röd chilifrukt
- 2 vitlöksklyftor
- 1 msk smör- och rapsolja
- 2 ½ dl Kelda Kokos
- 3 msk mango chutney
- ½ lime
- 1 knippe salladslök, ca 5 st.
- färsk koriander

Gör så här

Skala räkorna. Skala och skär mango i bitar. Finhacka chili och vitlök.

Fräs räkorna hastigt tillsammans med chili och vitlök i smör- och rapsolja. Tillsätt Kelda Kokos, mango chutney och pressad lime. Låt koka ihop.

Strimla salladslök och blanda ner det tillsammans med mangon. Strö över färsk koriander och servera med nudlar eller ris.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	485 kcal
Protein	38 g
Kolhydrat	63 g
Fett	9 g
